**Приложение к открытому уроку:**

**«Встречаем Масленицу, печем блины»**

**Технологическая инструкция № 1**

***Блины.***

Дрожжи развести в 2-х стаканах теплой воды, всыпать 500 г муки,

Размешать и поставить в теплое место для подъема (опара). Затем 1.5 чайной ложки соли, 2 столовых ложки сахара и 2 яйца перемешать, всыпать остальную муку и, продолжая вымешивать, влить 4 стакана молока. Снова размешать, дать подняться и выпекать (сковороду смазывают смальцем или растительным маслом, иногда растительное масло добавляют в тесто).

Норма продуктов: мука – 1000г., молоко – 1 литр, яйца – 2 шт., соль – 0.5 ч ложки, сахар – 2 ст. ложки, дрожжи – 60г.

***Технологическая карта № 2.***

**Пшеничные блины.**

Сначала варят пшенную кашу средней густоты, для которой берут на 200 г. крупы 6 стаканов воды или молока. Охлаждают, после этого добавляют в кашу 50 г дрожжей, разведенных в 1/3 стакана воды, туда же кладут соль по вкусу, 2 яйца, 2 ст.ложки сахара и постепенно всыпают 400 г. пшеничной муки. Размешивают, ставят в теплое место, дают подняться и приступают к выпечке.

***Технологическая карта № 3.***

***Организация рабочего места для приготовления блюд и изделий из теста.***

*Правила безопасности труда.*

*Приступая к работе с пищевыми продуктами, вначале организуют рабочее место, подготавливают необходимую посуду, инструменты для работы. В соответствии с инструкционной картой или по рецепту подбирают продукты. Посуду и приспособления для замеса и разделки теста располагают справа от работающего, продукты – слева. Инвентарь и оборудование для обработки и выпечки изделий из теста располагают на рабочем столе около плиты.*

**Рецепты блинов, которые подготовили девочки к уроку в рамках проекта по технологии «приготовление дрожжевых блинов».**

**КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ БЛИНОВ**

*БЛИНЫ РИСОВЫЕ С СЫРОМ*

Расход продуктов: 2 стакана рисовой муки, 3 ст. л. пшеничной муки, 4 стакана молока, 50г дрожжей, 3 яйца, 3 ст. л. сахара, 4 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сливок, 200г твердого сыра, соль по вкусу.

Приготовление. Влить в кастрюлю 2 стакана теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести их в тесто. Дать ему еще раз подойти. Разогреть духовку и сковородку, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку.

Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и обсыпать сыром и так далее до 5-7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы они слиплись, затем разрезать на куски.

*БЛИНЫ ОВСЯНЫЕ*

Расход продуктов: 1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана овсяной муки, 3 стакана молока (или воды), 0,5 стакана сливок, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 30г дрожжей, соль по вкусу.

Приготовление. Влить в кастрюлю чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо перемешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать ему снова подойти и выпекать обычным способом.

*БЛИНЫ НА СОДЕ*

Расход продуктов: 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 0,5 чайной ложки соды, лимонной кислоты на кончике ножа, соль по вкусу.

Приготовление. Высыпать всю муку в кастрюлю, развести ее теплым молоком и, добавив яичные желтки, сахар, соль и подогретое сливочное масло, замесить тесто. Соду развести в небольшом количестве воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить соду и кислоту и сразу же (пока сода «шипит») смешать их с тестом. Яичные белки хорошо взбить, осторожно ввести в тесто и, не перемешивая его, выпекать блины.

*БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ*

На раскаленную сковороду наливается обычное дрожжевое тесто для блинов и сразу же кладется припек (мясной фарш, готовые грибы, пассированный лук ит.п.)

Закуски к блинам приведены на рис.2

В проекте приводятся технологические карта и схема (рис.3), а также инструкционная карта приготовления блинов.

В технологическую карту входят раскладка продуктов из расчета на одну порцию (150г.), технология приготовления блюда, требования к его качеству, перечень необходимого оборудования, в инструкционную – подробная последовательность процесса выпечки блинов.